



2e Salon du vin naturel à Zurich-ouest

Lors de la première édition de notre salon du vin à Zurich-ouest, nous avons eu plus de 50 exposants de 8 pays et un public agréablement nombreux, des visites de négociants et de journalistes du vin, un grand succès. Nous attendons donc avec impatience la deuxième édition de notre salon du vin biologique et naturel, les samedi 28 et dimanche 29 mars 2020. Lors de ce weekend se déroulent également dans le même quartier l'Expovina Primavera ainsi que les Urban Bike Days. Zurich-ouest va se déchaîner...



Nous aimerions inviter les amateurs de bons vins à se rendre dans notre aire d'exposition un peu particulière à venir déguster et discuter avec les vigneronns de ce monde récent des vins naturels. Le tout sera accompagné d'amuse-bouches et de musique.

Les critères d'admission à notre salon sont les suivants : vins naturels fermentés spontanément et traités avec peu ou pas de soufre et/ou vins issus de l'agriculture biologique. Les détails peuvent être obtenus directement auprès des producteurs ainsi que dans notre catalogue de vins. Ainsi, en tant que visiteur, vous découvrirez des philosophies de vinification et de culture très différentes. Nous pouvons être curieux de voir quels vins des nouveaux sauvages nous attendent à l'ombre de la PrimeTower !

Entrée CHF. 20.-/Euro 19.-, admission à partir de 18 ans, les enfants accompagnés d'un adulte sont autorisés

Heures d'ouverture Samedi 28 mars de 12h00 à 18h00, dimanche 29 mars de 12h00 à 19h00.

Alors, faisons sauter les bouchons et laissons les foires aux vins établies derrière nous, détendues et un peu trash, avec la terre des vigneronns aux chaussures, avec des vins allant de trouble appétissant, produits en amphore ou de manière plus conventionnelle. Les salles d'exposition sont situées dans les restaurants Brisket et les halles ainsi que dans le magasin de vin Steinfels, dans un ancien entrepôt. Heures d'ouverture des restaurants le samedi après le rangement des stands : 19 à 01h00. Ainsi, profitez d'une belle soirée avec dîner et tout ce qui va avec.

Nous vous proposons à Zurich-ouest durant un weekend - pendant lequel il y aura deux autres manifestations autour et dans les environs du bâtiment de l'exposition et qui à elles-seules attirent déjà dans les 20'000 visiteurs - un espace pour environ 50 exposants dans des locaux bien connus en ville. A deux pas de la Gare de Hardbrücke, au coeur de Zurich-ouest, c'est l'endroit idéal pour présenter vos dernières spécialités de vins naturels et/ou biologique à un large public. Chaque stand offre beaucoup de place pour les dégustations et les échanges.

Nous serons à nouveau présents dans les médias et deviendrons le sujet de conversation de la ville par le biais de la page Facebook, des imprimés et des actions de guérilla. En tant que viticulteur ou commerçants, vous recevrez des billets de 3.- CHF à distribuer à vos clients. Les verres et la vaisselle ainsi que le stockage central et les unités de refroidissement sont organisés. Nous mettons à votre disposition des stands avec des tables de bar, comprenant de l'eau potable, des verres, un crachoir et de la glace avec des glacières. A une centaine de mètres de distance se trouvent des hôtels dans toutes les gammes de prix comme l'hôtel Renaissance Tower, l'hôtel Sheraton et les hôtels Ibis Budget, Ibis ou Novotel.

Participation des producteurs et des négociants (les négociants doivent être enregistrés comme négociants en vin auprès du Contrôle suisse du commerce du vin) uniquement pour les vins naturels fermentés spontanément avec peu ou pas de soufre (directive : vins rouges de moins de 50 mg et vins blancs de moins de 70 mg de sulfite) et/ou les vins certifiés biologiques. Heures d'ouverture Samedi 28 mars de 12h00 à 18h00, dimanche 29 mars de 12h00 à 19h00. Le samedi, il y a un dîner commun des vigneron pour CHF. 30.-/Euro 28.- par participant, vous pouvez apporter vos propres vins.

Enregistrement :

Nom, prénom du participant:

Société:

Courrier électronique:.....

Téléphone:

Pour les négociants : nombre de vigneron.....

La vente directe à partir de l'exposition n'est pas autorisée, les dégustations doivent être gratuites. L'acceptation de commandes est autorisée (l'acceptation de paiements anticipés est interdite).

Frais d'enregistrement et exportation vers la Suisse :

producteurs : CHF. 150.- /Euro 140.- ; importateurs avec différents producteurs de vin : CHF. 300.-/Euro 280.- (maximum 3 vigneron) ; vous recevrez une facture après votre inscription. Après réception du paiement, vous recevrez une confirmation de participation et des informations complémentaires sur le déroulement du salon et les possibilités d'exportation de vin de l'étranger vers la Suisse.

Nous sommes à votre disposition pour toute question et inscription :

Salon du vin naturel de Zurich Ouest c/o gysimarketing, Heinrichstrasse 267 b, 8005 Zurich ;
0041 78 667 41 62, contact@gysimarketing.ch ou naturweinmesse.zuerichwest@gmail.com.

Veillez vous connecter à notre site Facebook : www.facebook.com/naturweinmesse/

Nous parlons allemand, italien, français et anglais.